

Weihnachtbäckereien

Vanillegipfel

Teig

270g Butter
180g Staubzucker
Päckchen Vanillezucker
60g Eier (1Stk Gr. L)
380g Vorarlberger Kuchenmehl
67g geriebene Haselnüsse
67g geriebene Walnüsse

Staubzucker mit Vanillezucker mischen
Die noch heißen Vanillegipfel damit stauben.

Herstellung

Butter mit Staubzucker und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine glattrühren. Ei begeben und kurz durchmischen. Mehl und Nussmischung begeben und zu einem Teig kneten.

Teig kühl stellen

Gipfele formen und auf Backpapier und Blech absetzen.

Bei 180°C ca. 10min backen

Spitzbuben

Teig

480g Vorarlberger Kuchenmehl
360g Butter
180g Staubzucker
180g fein geriebene Walnüsse
Zimt, Zitrone, Vanille

Herstellung

Butter, Staubzucker und geriebene Walnüsse glattrühren (nicht schaumig!)
Mehl und Würzstoffe begeben und zu einem Teig kneten.

Teig kühl stellen

Ausrollen und ausstechen

Backen bei 170°C

Mit Ribiselkonfiüre zusammensetzen

Die Hälfte in Kuvertüre tunken

Mit ¼ Walnuss dekorieren

Spritzgebäck

300g	Butter
111g	Staubzucker
	Vanille, Zitronenschale, Prise Salz
60g	Eier (1Stk Gr. L)
420g	Kuchenmehl

Herstellung

Butter, Staubzucker und Würzstoffe schaumig rühren.

Eier nach und nach begeben.

Mehl rasch unterheben und sofort dressieren.

Pagnetten

Teig

210g	Butter
86g	Kristallzucker
86g	Staubzucker
350g	Kuchenmehl
	Zimt, Nelken, Muskatnuss, Vanille, Zitrone, Prise Salz
30g	Eiklar
150g	grob gehackte Haselnüsse

Herstellung

Butter, Zucker, Eiklar und den Würzstoffen in der Küchenmaschine glattrühren.

Mehl begeben und zu einem Teig kneten.

Teig 2,5cm dick ausrollen und in 4cm dicke Streifen schneiden

Mit einem Messer od. der Aufschnittmaschine 3mm dünn aufschneiden.

Nach dem Backen mit weißer Kuvertüre veredeln.